

メゾン・ド・ハウステック Maison de Housetec



商品のトレンドや暮らしに役立つ情報をお届けします！

食中毒を防ぐ！家庭でできる3つの対策

過ごしやすい季節となりましたが、気温と湿度が上がるこれからの時期は食中毒のリスクが高まります。今回は、家庭で日頃から心がけたい「食中毒予防の3原則」についてご紹介します。



つけない

まずは正しい手洗いを！

調理前や食事前には必ず手洗いをしましょう。お腹の調子が悪い時は調理をしないことも必要です。



食材をしっかり洗う

魚、野菜、果物などは表面に汚れや細菌が付着している可能性があるため、調理前に流水で洗いましょう。



ポリ袋でドリップ漏れ防止

肉や魚から漏れ出るドリップ（水分や栄養素など）は旨みを損なうだけでなく、他の食材に細菌を付着させる恐れがあるためポリ袋などに入れて保管しましょう。



調理器具を使い分ける

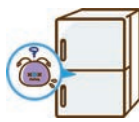
生肉や生の魚介類に触れるトンダや箸などの調理器具は、他の食材に使い回ししないようにしましょう。



ふやさない

食材ごとに正しく保存

買って来た肉や魚、卵などはすぐに冷蔵・冷凍し、加工食品は表示された保存方法に従って正しく保存しましょう。



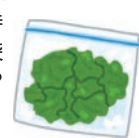
解凍は速やかに！

冷凍食材は常温解凍せず、冷蔵庫内で自然解凍、または電子レンジや流水を使って短時間で解凍しましょう。



料理は小分けして冷蔵・冷凍

惣菜などを保存する際は、短時間で温度が下がるよう、保存袋などに小分けし、すぐに冷蔵や冷凍しましょう。



残った料理は常温放置しない

調理済みの料理は室内に放置せず早めに食べ切るか、残ったらすぐに冷蔵庫で保存しましょう。



やっつける

豚肉・鶏肉などは中まで加熱

菌やウイルスの多くは高熱に弱いので、豚肉や鶏肉、ひき肉などはしっかり中まで火を通すことが肝心です。



電子レンジの加熱不足に注意

電子レンジでは、熱が伝わりにくい食品があるため注意が必要です。加熱状態をよく確認しましょう。

カレーなどはよく混ぜて再加熱を

保存していたカレーやシチューなどを再加熱する場合は、鍋底まで入念にかき混ぜて全体に火が通るように気をつけましょう。



調理器具などはこまめに消毒

食材を切った包丁やまな板、食器洗いのスポンジなどは使用ごとに洗浄し、熱湯や塩素系消毒剤で消毒を。

楽に
対策！

【非接触】タッチレス水栓

手をかざすだけで水を出したり止めたりできるので、レバーを介した菌の拡散を防ぐことができます。



楽に
掃除！

【抑制】除菌手間らくゴミカゴ

排水口のゴミカゴを抗菌特性のある銅製にすることで、菌をふやしくくします。ニオイやぬめりを防いでお掃除もラクになります。



楽に
対策！

【高温抗菌】食器洗い乾燥機

家事が軽減されるだけでなく水や光熱費の節約にも貢献する食器洗い乾燥機。除菌機能を搭載したタイプがおすすめです。



お弁当作りで気をつけたい食中毒対策

お弁当を作る際の食中毒対策としては、手を清潔に保つことが基本です。このほかお弁当の容器、おかずの詰め方や保存方法など、注意したいポイントをご紹介します。



お弁当箱はよく乾かして

水分が残ったままのお弁当箱は菌が繁殖する可能性があります。洗った後はしっかり乾かし、洗ってすぐに使う時には清潔で吸水力の高いふぎんで水分をしっかり拭き取りましょう。



おかずの水分を減らす工夫を

おかずの水分が多いと細菌が増えやすいので、詰める際に汁気をしっかり切りましょう。また他の食材に汁気が移らないよう盛り付け用のカップなどを活用しましょう。

作り置きのおかずは再加熱

前日の残り物や前日におかずを作っておきたい場合は冷蔵庫で保存し、当日はお弁当箱に詰める前に、しっかり再加熱してから常温まで冷ましてみましょう。



手に傷がある時は手袋をする

手指の傷には食中毒の原因となる黄色ブドウ球菌が付着しています。菌による汚染を防ぐため、傷があるときは調理用の手袋などで手を覆ってから調理しましょう。



ごはんやおかずはしっかり冷ます

ごはんやおかずが温かいとお弁当箱に蒸気がこもって水分となります。調理後は平たい器に移して時間をおき、常温まで冷ましてからお弁当箱に詰めるようにしましょう。

お弁当は冷蔵庫や涼しい場所に

外出先ではお弁当を冷蔵庫や涼しい場所に保管するのがベスト。長時間持ち歩く場合は、保冷剤や保冷バッグに入れて細菌の増殖を抑えましょう。



リフォなび × ハウステック コラボキッチン

一般ユーザーの「リアルな声」をカタチに。 marule(マルレー) リフォなびselection

「リフォなび」は、リフォームで失敗・後悔したくないユーザーを支援する「リフォーム学習・相談プラットフォーム」です。YouTube動画3000本以上のライブラリーや、ユーザー97%以上の「生の声」に基づいたリアルな情報を発信。お施主様から届く「生の声」をもとに、リフォなびとハウステックがタグを組んで作ったキッチンプランをご紹介します。

中級グレードに
憧れをプラス
いいとご取りの
わがままプラン



「マルレーリフォなびselection」は新宿ショールームに展示中です。遠方のお客様は「オンライン接客サービス」でご案内いたします。※事前予約制になります。

おすすめ
01

実質4段の引出し! アレンジスライド



高さ・奥行きの調整が可能! テッドスペースをフル活用

収納するものに合わせて、取付位置を自在に変えられる!

おすすめ
02

生ゴミはシンク下へ



ゴミ箱収納付き シンクキャビネット 見た目も家事動線も快適に!

おすすめ
03

BOSCH食洗機



お皿洗いがラクに! 鍋やフライパンも洗えて予洗い不要

おすすめ
04

フィオレストーン



高い耐久性(モース硬度7)と清掃性!

※壁付けタイプはバックガード付

おすすめ
05

急グリルが不要なら! 収納力をアップ



コンロ下に引出しがあると、とても便利! 調味料・箸など収納可能

※展示はIHコンロ

おすすめ
06

オイルスマッシャー



油煙を捕集して、ファン内部をほとんど汚さないレンジフード

おすすめ
07

電動昇降吊戸棚



乾燥機能付き 洗いカゴ兼食器棚

水筒も!

機関紙「メゾン・ド・ハウステック」 企画:株式会社 ハウステック 販促企画部

お問い合わせ先